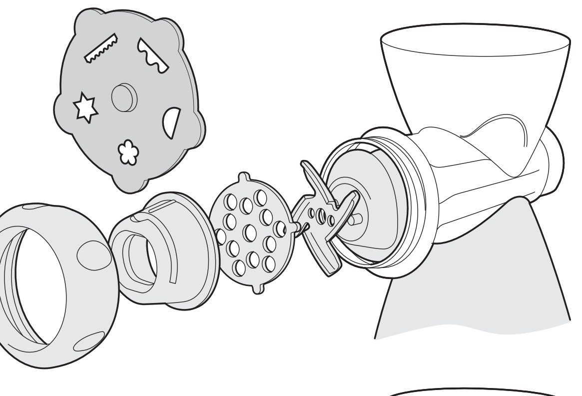
tescoma® Handy



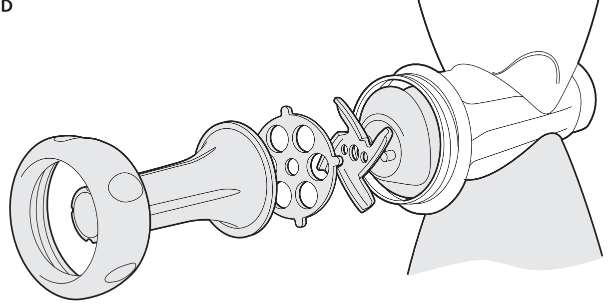
Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi / Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso
Instruções de utilização / Instrukcja użytkowania
Návod na použitie / Инструкция по использованию

3 YEARS GUARANTEE

A



B



www.tescoma.com/video/643587

A ACCESSORIES FOR MEAT GRINDER HANDY, COOKIE MAKER AND SAUSAGE STUFFER

The cookie maker is excellent for shaping dough for homemade cookies and the stuffer for easily making homemade sausages. Made of resistant plastic and high-grade stainless steel. Dishwasher safe. Intended for meat grinder HANDY. 3-year warranty.

INSTRUCTIONS FOR USE

Cookie maker

Unscrew the nut from meat grinder HANDY and insert the stainless steel grinder plate with large holes which comes with meat grinder HANDY into the grinder (hole diameter 8 mm).
Place the holder of the cookie maker into the nut and tighten it to the grinder so that the slit with the recess is pointing upwards. Insert the yellow maker with the chosen hole into the holder so that the protrusion in the centre of the cookie maker fits into the recess on the upper side of the holder. (fig. A).
Put the prepared cookie dough into the feeding funnel of the grinder, rotate the handle clockwise and press the dough down using the tamper.
Carefully remove the formed strips of dough, lay them aside on the working surface and cut to the required length.

Sausage stuffer

Unscrew the nut from theassembled meat grinder HANDY and insert the stainless steel grinder plate which comes with a filling nozzle into the grinder (hole diameter 14 cm). Insert the filling nozzle into the nut and tighten it to the grinder. (Fig. B)
Put the prepared meat mixture for sausages into the feeding funnel of the grinder, push a whole casing onto the nozzle, rotate the handle clockwise, press the sausage mixture with the tamper and stuff the casing.

S PŘÍSLUŠENSTVÍ K MLÝNKU NA MASO HANDY, TVOŘÍTKO NA CUKROVÍ A PLNIČKA KLOBÁS

Tvořítko na cukroví je vynikající pro tvarování těsta na domácí cukroví, plnička pro snadnou přípravu domácích klobás. Vyrobeno z odolného plastu a prvotřídní nerezavějící oceli, vhodné do myčky, určeno pro mlýnek na maso HANDY. 3 roky záruka.

NÁVOD K POUŽITÍ

Tvořítko na cukroví

Z mlýnku na maso HANDY odšroubujte matici a do mlýnku vložte nerezový krájecí disk s velkými otvory dodávaný s mlýnkem na maso HANDY (průměry otvorů 8 mm).
Do matice umístěte držák tvořítka a dotáhněte jej k mlýnku tak, aby štěrbina s vybráním směřovala nahoru. Žluté tvořítko se zvoleným otvorem zasuňte do držáku tak, aby výčnělek ve středu tvořítka zapadl do vybrání na horní straně držáku. (obr A).
Předem připravené těsto na cukroví vkládejte do plnicí komory mlýnku, otáčejte klikou po směru hodinových ručiček a těsto stlačujte pěchovadlem.
Vytvořené pruhy těsta opatrně odebírejte, odkládejte na pracovní plochu a nakrájejte na potřebnou délku.

Plnička klobás

Ze sestaveného mlýnku na maso HANDY odšroubujte matici a do mlýnku vložte nerezový krájecí disk (průměry otvorů 14 mm) dodávaný s plnicí tryskou. Plnicí trysku vložte do matice a dotáhněte ji k mlýnku. (obr. B)
Předem připravenou masovou klobásovou směs vložte do plnicí komory mlýnku, na trysku navlečte celé střívko, otáčejte klikou po směru hodinových ručiček, klobásovou směs stlačujte pěchovadlem a střívko naplňte.

D ZUBEHÖR ZUM FLEISCHWOLF HANDY, SPRITZGEBÄCKVORSATZ UND WURSTFÜLLER

Der Spritzgebäckvorsatz ist zum Formen von Teig für hausgemachte Kekse und Plätzchen hervorragend, der Wurstfüller ist zur leichten Zubereitung von hausgemachten Würsten vorgesehen. Aus robustem Kunststoff und erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt, spülmaschinenfest, zum Fleischwolf HANDY bestimmt. 3 Jahre Garantie.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Spritzgebäckvorsatz

Vom Fleischwolf HANDY den Befestigungsring abschrauben, in den Fleischwolf die rostfreie Messerscheibe mit großen Löchern einlegen (Lochgröße 8 mm; im Lieferumfang zum Fleischwolf).
In den Befestigungsring den Halter des Spitzgebäckvorsatzes anbringen, fest anziehen, wobei die Schlitz mit der Aushöhlung nach oben gedreht ist. Den gelben Gebäckvorsatz mit gewünschter Gebäckform in den Halter einlegen, wobei die Erhebung in der Mitte in die Aushöhlung oben auf dem Halter einrasten muss. (Abb. A).
Den im voraus zubereiteten Teig in den Einfülltrichter des Fleischwolfes geben, mit der Handkurbel im Uhrzeigersinn drehen, die Teigmasse mit dem Stopfer in den Fleischwolf drücken.
Teigstreifen formen, vorsichtig nehmen, auf die Arbeitsfläche legen und auf erforderliche Länge zuschneiden.

Wurstfüller

Vom Fleischwolf HANDY den Befestigungsring abschrauben, in den Fleischwolf die rostfreie mit dem Wurstfüller mitgelieferte Messerscheibe (Lochgröße 14 mm) einlegen. Die Wurstfüllerdüse in den Befestigungsring einlegen und fest anziehen. (Abb. B)
Die im voraus zubereitete Wurstmasse in den Einfülltrichter des Fleischwolfes einlegen, über die Düse den Darm stülpen, mit der Handkurbel im Uhrzeigersinn drehen, die Fleischmasse mit dem Stopfer in den Fleischwolf drücken, den Darm befüllen.

F ACCESSOIRES HACHOIR À VIANDE HANDY, ADAPTATEUR PETITS GÂTEAUX ET ADAPTATEUR À SAUCISSES

L'adaptateur petits gâteaux est excellent pour former la pâte pour les gâteaux maison, l'adaptateur à saucisses pour la préparation faciles des saucisses maison. Fabriqué en plastique résistant et en acier inoxydable de première qualité, peut être nettoyé au lave-vaisselle, destiné au hachoir à viande HANDY. 3 ans de garantie.

MODE D'EMPLOI

Adaptateur petits gâteaux

Dévisser l'écrou du hachoir à viande HANDY et insérer dans le hachoir la grille de hachage inoxydable avec gros orifices, fournie avec le hachoir à viande HANDY (diamètres des orifices : 8 mm).
Placer la poignée de l'adaptateur petits gâteaux dans l'écrou et la serrer contre le hachoir de façon à ce que l'orifice avec l'échancrure soit orienté vers le haut. Introduire l'adaptateur jaune avec l'orifice choisi dans la poignée de façon à ce que la saillie s'emboîte complètement dans l'encoche de la partie supérieure de la poignée. (image A).
Introduire la pâte à gâteaux préalablement préparée dans le bac de remplissage du hachoir, tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre et tasser la pâte à l'aide du poussoir.
Enlever les bandes de pâtes ainsi créées, les placer sur le plan de travail et les découper à la longueur désirée.

Adaptateur à saucisses

Dévisser l'écrou du hachoir à viande HANDY monté et insérer dans le hachoir la grille de hachage inoxydable (diamètres des orifices : 14 mm) fournie avec la buse de remplissage. Introduire la buse de remplissage dans l'écrou et la serrer contre le hachoir. (image B)
Introduire la chair à saucisses préalablement préparée dans le bac de remplissage du hachoir, enfiler le boyau entier sur la buse, tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre, tasser la chair à saucisses à l'aide du poussoir et remplir le boyau.

G ACCESSORI PER TRITACARNE HANDY, FORMA BISCOTTI ED INSACCATORE

Il forma biscotti è ideale per preparare biscotti di varie forme e l'insaccatore per fare a casa propria salsicce ed insaccati. Prodotti in plastica resistente ed acciaio inossidabile di alta qualità. Lavabili in lavastoviglie. Adatti per essere utilizzati con il tritacarne HANDY. Garanzia 3 anni.

ISTRUZIONI PER L'USO

Forma biscotti

Svitare il dado dal tritacarne HANDY ed inserire il disco con fori grandi nella macina (foro con diametro pari a 8 mm).
Posizionare il supporto del forma biscotti in prossimità del dado ed avvitarlo per bene in modo tale che la fessura con la rientranza sia rivolta verso l'alto. Inserire il dischetto desiderato nel supporto in modo tale che la sporgenza posta nel centro del forma biscotti si inserisca perfettamente nella fessura sul lato superiore del supporto. (fig. A).
Mettere l'impasto dei biscotti all'interno dell'imbuto della macina, ruotare in senso orario la manovella e premere l'impasto con l'apposito pestello.
Rimuovere attentamente le strisce di impasto, stenderle su un piano di lavoro e tagliarle nella dimensione desiderata.

Insaccatore

Svitare il dado dal tritacarne HANDY ed inserire il disco in acciaio inossidabile con il beccuccio all'interno della macina (foro di diametro pari a 14 mm). Inserire il beccuccio in prossimità del dado ed avvitarlo per bene. (Fig. B)
Mettere l'impasto di carne per salsicce all'interno dell'imbuto della macina, inserire l'involucro per insaccati sul beccuccio, ruotare in senso orario la manovella, premere l'impasto di carne con l'apposito pestello e riempire l'involucro.

H ACCESORIOS PARA LA PICADORA DE CARNE HANDY, GALLETERA Y EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

La galletera es excelente para dar forma a la masa de las galletas caseras y la embutidora de salchichas para preparar de forma fácil salchichas caseras. Fabricado de plástico resistente y acero inoxidable de alta calidad. Apto para lavavajillas. Diseñado para la picadora de carne HANDY. Garantía de 3 años.

INSTRUCCIONES DE USO

Galletera

Desenroscar la tuerca de la picadora de carne HANDY e insertar la placa para picar de acero inoxidable con agujeros grandes que viene con la picadora de carne HANDY en la picadora (diámetro de agujero 8 mm).
Colocar el soporte de la galletera en la tuerca y apretarlo de manera que la ranura con la muesca esté hacia arriba. Insertar el cortador amarillo con el orificio elegido en el soporte de modo que el saliente del centro de la galletera encaje en la muesca de la parte superior del soporte. (fig.A)
Introducir la masa de galletas preparada en el embudo de llenado de la picadora, girar el mango hacia la derecha y presionar la masa hacia abajo utilizando el empujador.
Retirar con cuidado las tiras formadas de masa, dejarlas a un lado en una superficie de trabajo y cortar a la longitud deseada.

Embutidora de salchichas

Desenroscar la tuerca de la picadora de carne HANDY e insertar la placa para picar de acero inoxidable que viene con la boquilla de llenado en la picadora (diámetro de agujero 14 cm). Insertar la boquilla de llenado en la tuerca y apretar en la picadora. (Fig. B)
Introducir la mezcla de carne preparada para salchichas en el embudo de llenado de la picadora, colocar una tripa entera en la boquilla, girar el mango hacia la derecha, presionar la mezcla de salchichas con el empujador y llenar la tripa.

J ACESSÓRIOS PARA PICADOR DE CARNE HANDY, PARA FAZER BOLACHAS E ENCHIDOS CASEIROS.

O acessório para fazer bolachas é excelente para moldar a massa para fazer bolachas caseiras e o acessório para rechear é excelente para confeccionar enchidos caseiros. Fabricado em plástico resistente e aço inoxidável de elevada qualidade. Pode ir máquina de lavar louça. Indicados para usar com o picador de carne HANDY. 3 anos de garantia.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Acessório para fazer bolachas

Desapertar a porca do picador de carne HANDY e inserir o disco de aço inoxidável com os orifícios grandes que vêm com o picador de carne HANDY (diâmetro do orifício 8 mm)
Colocar o suporte para o acessório de fazer bolachas na porca e apertar ao picador até que a ranhura fique a apontar para cima. Inserir o acessório amarelo com o orifício escolhido no suporte de maneira a que a saliência no centro do acessório encaixe na ranhura no lado superior do suporte. (fig. A).
Colocar a massa para as bolachas no funil do picador, rodar a manivela no sentido dos ponteiros do relógio e pressionar a massa para baixo com a ajuda da prensa.
Cuidadosamente retire as tiras de massa formadas, coloque-as de lado numa superfície e corte-as do tamanho que desejar.

Acessório para rechear enchidos caseiros

Desapertar a porca do picador de carne HANDY e inserir o disco ralador em aço inoxidável que vem com um orifício de enchimento no picador (diâmetro do orifício 14 cm). Inserir o orifício de enchimento na porca e apertar no picador. (Fig. B)
Colocar o preparado de carne para os enchidos no funil do picador, pressionar o invólucro no orifício, rodar a manivela no sentido dos ponteiros do relógio, pressionar a mistura com a prensa e rechear o invólucro.

K AKCESORIA DO MŁYNKA DO MIĘSA HANDY, NASADKA DO CIASTEK I NADZIEWARKA DO KIEŁBAS.

Nasadka do ciastek jest doskonała do przygotowania domowych ciastek, natomiast nadziewarka ułatwia przygotowanie domowych kiełbas. Akcesoria zostały wykonane z wytrzymałego tworzywa sztucznego oraz z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Można myć w zmywarce. Akcesoria są odpowiednie do młynka do mięsa HANDY. Gwarancja 3- letnia.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Nasadka do ciastek

Z młynka do mięsa HANDY należy odkręcić nakrętkę, a następnie należy włożyć do młynka kółko krojące ze stali nierdzewnej z dużymi otworami, które jest dodawane do młynka do mięsa HANDY (średnica otworów 8 mm).
W nakrętce należy umieścić uchwyt nasadki i docisnąć ją do młynka tak, aby szczelina z wgłębieniem była skierowana w górę. Żółtą nasadkę z wybranym otworem należy wsunąć do uchwytu tak, aby wypukłość w środku nasadki pokryła się z wgłębieniem na górnej stronie uchwytu. (zdj. A).
Wcześniej przygotowane ciasto należy umieścić w komorze mielenia, następnie obracać korbką zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Ciasto należy ugniatać popychaczem.
Utworzone pasy ciasta należy delikatnie zbierać, odkładać na blat i pokroić na odpowiednią długość.

Nadziewarka do kiełbas

Ze złożonego młynka do mięsa HANDY należy odkręcić nakrętkę, następnie należy włożyć do młynka kółko krojące ze stali nierdzewnej (średnica otworów 14 mm) dostarczane z dyszą napełniającą. Dyszę napełniającą należy włożyć do nakrętki i docisnąć ją do młynka. (zdj. B).
Wcześniej przygotowane nadzienie mięsne kiełbasy należy umieścić w komorze mielenia, na dyszę nawlec całe jelito, następnie należy obracać korbką zgodnie z ruchem wskazówek zegara, mięsne nadzienie należy ugniatać popychaczem i napełniać jelito.

L PRÍSLUŠENSTVO K MLYNČEKU NA MÄSO HANDY, TVORÍTKO NA CUKROVINKY A PLNIČKA KLOBÁS

Tvorítko na cukrovinky je vynikajúce na tvarovanie cesta na domáce cukrovinky, plnička pre ľahkú prípravu domácich klobás. Vyrobené z odolného plastu a prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, vhodné do umývačky, určené pre mlynček na mäso HANDY. 3 roky záruka.

NÁVOD NA POUŽITIE

Tvorítko na cukrovinky

Z mlynčeka na mäso HANDY odskrutkujte maticu a do mlynčeka vložte nerezový krájací disk s veľkými otvormi dodávaný s mlynčekom na mäso HANDY (priemery otvorov 8 mm).
Do matice umiestnite držiak tvorítka a dotiahnite ho k mlynčeku tak, aby štrbina s výrezom smerovala nahor. Žlté tvorítko so zvoleným otvorom zasuňte do držiaka tak, aby výčnelok v strede tvorítka zapadol do výrezu na hornej strane držiaka. (obr A).
Vopred pripravené cesto na cukrovinky vkladajte do plniacej komory mlynčeka, otáčajte kľukou v smere hodinových ručičiek a cesto stláčajte zatláčadlom.
Vytvorené pruhy cesta opatrne odoberajte, odkladajte na pracovnú plochu a nakrájajte na potrebnú dĺžku.

Plnička klobás

Zo zostaveného mlynčeka na mäso HANDY odskrutkujte maticu a do mlynčeka vložte nerezový krájací disk (priemery otvorov 14 mm) dodávaný s plniacou tryskou. Plniacu trysku vložte do matice a dotiahnite ju k mlynčeku. (obr. B)
Vopred pripravenú mäsovú klobásovú zmes vložte do plniacej komory mlynčeka, na trysku navlečte celé črievko, otáčajte kľukou v smere hodinových ručičiek, klobásovú zmes stláčajte zatláčadlom a črievko naplňte.

P АКСЕССУАРЫ ДЛЯ МЯСОРУБКИ HANDY, ФОРМОЧКА ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ И НАПОЛНИТЕЛЬ КОЛБАС

Формочка для печенья прекрасно подходит для приготовления домашнего печенья, наполнитель - для простого приготовления домашних колбас. Изготовлено из прочного пластика и первоклассной нержавеющей стали, подходит для мытья в посудомоечной машине, предназначено для мясорубки HANDY. Гарантия 3 года.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Формочка для печенья

С мясорубки HANDY отвинтите гайку и в мясорубку вложите режущий диск из нержавеющей стали с большими отверстиями, поставляемый с мясорубкой HANDY (диаметры отверстий 8 мм).
В гайку поместите держатель формочки и привинтите его к мясорубке так, чтобы зазор с выемкой был направлен вверх. Желтую формочку с выбранным отверстием поместите в держатель так, чтобы выступ в центре формочки был в выемке на верхней стороне держателя. (рис. А)
Заранее приготовленное тесто для печенья вкладывайте в наполняющий лоток мясорубки, поворачивайте ручкой по направлению часовой стрелки и тесто проталкивайте толкателем.
Получившиеся полосы теста аккуратно откладывайте на рабочую поверхность и нарезайте на необходимую длину.

Наполнитель колбас

С собранной мясорубки HANDY отвинтите гайку и в мясорубку вложите режущий диск из нержавеющей стали (диаметры отверстий 14 мм), поставляемый с наполняющей насадкой. Наполняющую насадку вложите в гайку и привинтите ее к мясорубке. (рис. Б)
Заранее приготовленную мясную колбасную смесь вложите в наполняющий лоток мясорубки, на насадку наденьте целую кишку, поворачивайте ручку по направлению часовой стрелки, колбасную смесь проталкивайте толкателем и наполните кишку.

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp.z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистриб`ютор: ТОВ„Тескома - Україна“ - Одеса

tescoma®

Art: 643587

Handy



Accessories for meat grinder
Příslušenství k mlýnku na maso
Zubehör zum Fleischwolf
Accessoires hachoir à viande
Accessori per tritacarne
Accesorios para la picadora de carne
Acessórios para o picador de carne
Akcesoria do młynka do mięsa
Príslušenstvo k mlynčeku na mäso
Аксессуары для мясорубки

a Vanilla and walnut cookies

Ingredients (for approx. 35 cookies): 150 g plain flour, 100 g butter, 50 g icing sugar, 1 egg yolk, 50 g finely ground walnuts (only for the walnut cookies), vanilla sugar mixed with icing sugar for coating

Blend all the ingredients and form dough. Leave the dough to rest in the refrigerator. For walnut cookies, add also 50 g finely ground walnuts into the dough. Use the cookie maker in meat grinder HANDY to prepare shaped dough strips and cut these into pieces. Bake the walnut/vanilla cookies for 15 to 20 minutes in a pre-heated oven at 150 °C until golden brown. Coat the still warm cookies in the mixture of vanilla and icing sugar and leave to cool.

s Vanilkové a ořechové cukroví

Ingredience (pro cca 35 ks cukroví): 150 g hladké mouky, 100 g másla, 50 g mletého cukru, 1 vaječný žloutek, 50 g jemně mletých vlašských ořechů (pouze do ořechového cukroví), vanilkový cukr smíchaný s moučkovým cukrem na obalování

Všechny ingredience smíchejte dohromady a připravte těsto, které nechejte v lednici odležet. Pro ořechové cukroví přidejte do těsta i 50 g jemně mletých vlašských ořechů. V mlýnku na maso HANDY připravte s pomocí tvořítka na cukroví tvarované pásky těsta, které nakrájejte na kousky. Ořechové i vanilkové cukroví pečte 15 až 20 minut v předem vyhřáté troubě při 150 °C do růžova. Ještě teplé cukroví obalte ve směsi vanilkového a moučkového cukru a nechejte vychladnout.

d Kleingebäck mit Vanille- und Nussgeschmack

Zutaten (für ca. 35 St. Kleingebäck): 150 g glattes Mehl, 100 g Butter, 50 g Puderzucker, 1 Eigelb, 50 g fein geriebene Wallnüsse (nur für das Kleingebäck mit Nüssen), Vanille- und Puderzucker zum Wälzen

Sämtliche Zutaten vermischen, zu Teig verarbeiten, im Kühlschrank ruhen lassen. Um Nuss-Plätzchen zu backen, sind dem Teig ebenfalls 50 g fein geriebene Wallnüsse zuzugeben. Im Fleischwolf HANDY mit dem Spritzgebäckvorsatz die Teigstreifen formen, die in Stücke erforderlicher Größe zu schneiden sind. Das Nuss- sowie Vanille-Kleingebäck ca. 15 – 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 150 °C goldgelb backen. Noch warme Plätzchen im Zucker mit Vanille-Zucker wälzen und auskühlen lassen.

f Petits gâteaux ŕ la vanille et aux noix

Ingrédients (pour environ 35 pcs de petits gâteaux): 150 g de farine ŕ gâteaux, 100 g de beurre, 50 g de sucre moulu, 1 jaune d'?uf, 50 g de noix finement moulues (pour les petits gâteaux aux noix uniquement), sucre vanillé mélangé ŕ du sucre en poudre pour enrober

Bien mélanger tous les ingrédients, en préparer la pâte, laisser la reposer au réfrigérateur. Pour la préparation de petits gâteaux aux noix, ajouter également 50 g de noix finement moulues ŕ la pâte. Préparer les bandes de pâtes façonnées dans le hachoir ŕ viande HANDY ŕ l'aide de l'adaptateur petits gâteaux, les couper en morceaux. Faire cuire les petits gâteaux aux noix et ŕ la vanille pendant 15-20 minutes environ au four préchauffé ŕ 150 °C jusqu'ŕ obtenir une jolie couleur dorée. Enrober les petits gâteaux encore chauds dans le mélange de sucre vanillé et de sucre en poudre, puis laisser refroidir. g Biscotti alla vaniglia e alle noci

Ingredienti (per circa 35 biscotti): 150 g di farina, 100 g di burro, 50 g di zucchero a velo, 1 tuorlo d'uovo, 50 g di noci macinate finemente (solo per biscotti alle noci), zucchero vanigliato e zucchero a velo da spargere

Amalgamare tutti gli ingredienti e formare l'impasto. Lasciare lievitare l'impasto in frigorifero. Per i biscotti alle noci, aggiungere all'impasto anche 50 g di noci macinate finemente. Utilizzare il forma biscotti montato sul tritacarne HANDY per preparare strisce di impasto e tagliare quest'ultime a pezzetti. Cuocere i biscotti alle noci / e alla vaniglia dai 15 ai 20 minuti in forno preriscaldato a 150 °C fino a doratura. Spargere lo zucchero a velo sui biscotti e lasciarli raffreddare.

h Galletas de vainilla y nuez

Ingredientes (para aprox. 35 galletas): 150 gr de harina normal, 100 gr de mantequilla, 50 gr de azúcar glas, 1 yema de huevo, 50 gr de nueces finamente picadas (solo para las galletas de nuez), azúcar vainillada mezclada con azúcar glas para cubrir.

Mezclar todos los ingredientes y formar la masa. Dejar la masa reposar en el frigorífico. Para las galletas de nuez, añadir también 50 gr de nueces finamente picadas a la masa. Utilizar la galletera en la picadora de carne HANDY para preparar las tiras de masa con forma y cortarlas en piezas. Hornear las galletas de nuez/vainilla de 15 a 20 minutos en el horno precalentado a 150 °C hasta que estén doradas. Cubrir las galletas aún calientes con la mezcla de vainilla y azúcar glas y dejar enfriar.

j Bolachas de baunilha e nozes

Ingredientes (para aproximadamente 35 bolachas): 150 g de farinha, 100 g de manteiga, 50 g de açúcar em pó, 1 gema, 50 g de nozes picadas (somente para as bolachas de nozes), açúcar de baunilha misturado com açúcar em pó para a cobertura.

Misture todos os ingredientes e forme uma massa. Deixe a massa repousar no frigorífico. Para as bolachas de nozes, adicione 50 g de nozes picadas à massa. Use o acessório para fazer bolachas no picador de carne HANDY para preparar tiras de massa e corte-as em pedaços. Cozinhe as bolachas de nozes/baunilha durante 15 a 20 minutos num forno previamente aquecido a 150 °C até ficarem douradas. Revista as bolachas na mistura de baunilha com açúcar em pó e deixe arrefecer.

k Waniliowe i orzechowe ciastka

Składniki (do przygotowania ok. 35 szt. ciastek): 150 g mąki, 100 g masła, 50 g cukru pudru, 1 żółtko, 50 g drobno mielonych orzechów włoskich (tylko do ciastek orzechowych), cukier waniliowy zmieszany z cukrem pudrem do obtoczenia.

Wszystkie składniki należy wymieszać i przygotować ciasto, następnie odłożyć je do lodówki. Aby przygotować ciastka orzechowe, należy dodać do ciasta 50 g drobno zmielonych orzechów włoskich. W młynku do mięsa HANDY należy przygotować ukształtowane paski ciasta za pomocą odpowiedniej nasadki do ciasta i pokroić je na kawałki. Orzechowe i waniliowe ciastka należy piec 15 – 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 150°C, aż się zarumienią. Jeszcze ciepłe ciastka należy obtoczyć w cukrze waniliowym wymieszanym z cukrem pudrem i odstawić do wystygnięcia.

l Vanilkové a orechové cukrovinky

Ingrediencie (pre cca 35 ks cukroviniek): 150 g hladkej múky, 100 g masla, 50 g mletého cukru, 1 vaječný žĺtok, 50 g jemne mletých vlašských orechov (len do orechových cukroviniek), vanilkový cukor zmiešaný s práškovým cukrom na obaľovanie

Všetky ingrediencie zmiešajte dohromady a pripravte cesto, ktoré nechajte v chladničke odležať. Pre orechové cukrovinky pridajte do cesta aj 50 g jemne mletých vlašských orechov. V mlynčeku na mäso HANDY pripravte s pomocou tvořítka na cukroviny tvarované pásky cesta, ktoré nakrájajte na kúsky. Orechové aj vanilkové cukrovinky pečte 15 až 20 minút vo vopred vyhriatej rúre pri 150 °C do ružova. Ešte teplé cukrovinky obaľte v zmesi vanilkového a práškového cukru a nechajte vychladnúť.

p Ванильное и ореховое печенье

Ингредиенты (для 35 шт. печенья) 150 г простой муки, 100 г масла, 50 г сахарной пудры, 1 яичный желток, 50 г молотых грецких орехов (только для орехового печенья), ванильный сахар, смешанный с сахарной пудрой для обкатывания.

Все ингредиенты смешайте и приготовьте тесто, которое поместите на некоторое время в холодильник. Для орехового печенья добавьте в тесто 50 г молотых грецких орехов. В мясорубке HANDY приготовьте с помощью формочки для печенья полосы теста, которые нарежьте на куски. Ореховое и ванильное печенье выпекайте 15-20 минут в предварительной разогретой духовке при 150 °C до золотистого цвета. Еще теплое печенье обваляйте с смеси ванильного сахара и сахарной пудры и дайте остыть.



a Homemade pork sausages

Ingredients (for approx. 3 kg sausages): 1.5 kg pork side, 1.5 kg pork shoulder, 20 g salt, 25 g garlic, 10 g ground black pepper, 10 g crushed cumin, 1 g marjoram

Grind the pork side finely and the pork shoulder coarsely in meat grinder HANDY. Blend both ground meats in a bowl and add all the spices. To make spicy pepper sausages, add also 1 g ground chillies and 5 g sweet pepper. Use the stuffer in meat grinder HANDY to prepare homemade pork sausages following the instructions for use of the sausage stuffer. The ideal wood for smoking homemade pork sausages is oak; the smoking time is 5 to 6 hours at a mean temperature of the smoke of approx. 60 °C.

s Domácí vepřové klobásy

Ingredience (pro cca 3 kg klobás): 1,5 kg vepřového boku, 1,5 kg vepřové plece, 20 g soli, 25 g česneku, 10 g mletého černého pepře, 10 g drceného kmínu, 1 g majoránky

V mlýnku na maso HANDY umelte najemno vepřový bok a nahrubo vepřovou plec. Obě mletá masa v míse společně promíchejte a přidejte všechno koření. Pro přípravu pikantních paprikových klobás přidejte do směsi navíc 1 g mletých chilli papriček a 5 g mleté sladké papriky. V mlýnku na maso HANDY připravte pomocí plničky domácí vepřové klobásy podle návodu k použití plničky klobás. Ideálním dřevem pro uzení domácích vepřových klobás je dřevo dubové, doba uzení 5-6 hodin při střední teplotě kouře cca 60 °C.

d Hausgemachte Bratwurst aus Schweinefleisch

Zutaten (für ca. 3 kg Bratwurst): 1,5 kg Schweinebauch, 1,5 kg Schweinbrust, 20 g Salz, 25 g Knoblauch, 10 g gemahlener schwarzer Pfeffer, 10 g zerquetschter Kümmel, 1 g Majoran

Mit dem Fleischwolf HANDY das Bauchfleisch fein zerkleinern, das Schweinbrust dann grob zerkleinern. Beide Fleischsorten in eine Schüssel geben, mischen, würzen. Um pikante Chili-Bratwurst zuzubereiten, ist der Fleischmasse darüber hinaus 1 g Chilipulver und 5 g süßes Paprikapulver zuzugeben. Mit dem am Fleischwolf HANDY angebrachten Wurstfüller hausgemachte Würste zubereiten, die Gebrauchsanleitung zum Wurstfüller beachten. Als ideale Holzart für das Räuchern von hausgemachten Schweinewürsten ist das Eichenholz zu empfehlen, die Räucherzeit beträgt 5-6 Stunden bei der mittleren Rauchtemperatur ca. 60 °C.

f Saucisses de porc maison

Ingrédients (pour environ 3 kg de saucisses): 1,5 kg de flanc de porc, 1,5 kg d'épaule de porc, 20 g de sel, 25 g d'ail, 10 g de poivre noir moulu, 10 g de cumin moulu, 1 g de marjolaine

Hacher finement le flanc de porc et grossičrement l'épaule de porc dans le hachoir ŕ viande HANDY. Mélanger les deux viandes ensemble dans un saladier et ajouter toutes les épices. Pour la préparation des saucisses piquantes au paprika, ajouter en plus au mélange 1 g de poivrons chilis moulus et 5 g de paprika doux moulu. Préparer les saucisses porc maison dans le hachoir ŕ viande HANDY ŕ l'aide de l'adaptateur ŕ saucisses selon le mode d'emploi de celui-ci. Le bois de chęne est le bois idéal pour le fumage des saucisses de porc maison, le temps de fumage est de 5 ŕ 6 heures ŕ une température de fumée moyenne de 60 °C environ.

g Salsicce di maiale

Ingredienti (per circa 3 kg di salsicce): 1.5 kg di lonza, 1.5 kg di spalla, 20 g di sale, 25 g di aglio, 10 g di pepe nero macinato, 10 g di cumino, 1 g di maggiorana

Macinare finemente la lonza e la spalla utilizzando il tritacarne HANDY. Amalgamare entrambi i tipi di carne in una ciotola ed aggiungere tutte le spezie. Per fare le salsicce piccanti, aggiungere anche 1 g di peperoncini macinati e 5 g di pepe. Utilizzare l'insaccatore montato sul tritacarne HANDY per preparare le salsicce di maiale seguendo le istruzioni per l'uso. Il legno di quercia č ideale per l'affumicatura delle salsicce, i tempi di affumicatura variano dalle 5 alle 6 ore alla temperatura di 60°C.

h Salchichas de cerdo caseras

Ingredientes (para aprox. 3 kg de salchichas): 1.5 kg de careta de cerdo, 1.5 kg de paleta de cerdo, 20 gr de sal, 25 gr de ajo, 10 gr de pimienta negra molida, 10 gr de comino molido, 1 gr de mejorana

Moler la careta y la paleta de cerdo finamente en la picadora de carne HANDY. Mezclar ambas carnes en un bol y añadir todas las especias. Para preparar salchichas picantes, añadir también 1 gr de chili picado y 5 gr de pimentón dulce. Utilizar la embutidora en la picadora de carne HANDY para preparar salchichas de cerdo caseras siguiendo las instrucciones de uso de la embutidora de salchichas. La madera ideal para ahumar salchichas caseras de cerdo es el roble; el tiempo de ahumado es de 5 a 6 horas a una temperatura media de ahumado de aproximadamente 60 °C.

j Salsichas de porco caseiras

Ingredientes (para aproximadamente 3 kg de salsichas): 1.5 kg de barriga de porco, 1.5 kg de pá de porco, 20 g de sal, 25 g de alho, 10 g de pimenta preta, 10 g de cominho moído, 1 g manjericão.

Rale grosseiramente a barriga e a pá de porco no picador de carne HANDY. Misture ambas as carnes numa taça e adicione todos os temperos. Para fazer salsichas picantes, adicione também 1g malaguetas em pó e 5g pimentão doce. Use o acessório para rechear salsichas no picador de carne HANDY usando as instruções de utilização para o acessório. A madeira ideal para o fumeiro das salsichas de porco caseiras, é madeira de carvalho e o tempo para o fumeiro das salsichas varia entre 5 a 6 horas a uma temperatura média de aproximadamente 60 °C.

k Domowe kiełbasy wieprzowe

Składniki (do przygotowania ok. 3 kg kiełbasy):1,5 kg boczku wieprzowego, 1,5 kg łopatki wieprzowej, 20 g soli, 25 g czosnku, 10 g mielonego pieprzu czarnego, 10 g kminku mielonego, 1 g majeranku

W młynku do mięsa HANDY należy dokładnie zmielić boczek wieprzowy oraz łopatkę wieprzową. Zmielone mięso należy wymieszać w misce i dodać wszystkie przyprawy. Do przygotowania pikantnych paprykowych kiełbas, należy dodatkowo dodać do farszu 1 g mielonych papryczek chilli i 5 g mielonej słodkiej papryki. W młynku do mięsa HANDY, za pomocą nadziewarki należy przygotować domowe kiełbasy wieprzowe zgodnie z instrukcją użytkowania nadziewarki do kiełbas. Doskonałym drewnem do wędzenia domowych kiełbas wieprzowych jest drewno dębowe. Czas wędzenia to 5-6 godzin przy średniej temperaturze dymu ok. 60°C.

l Domáce bravčové klobásy

Ingrediencie (pre cca 3 kg klobás): 1,5 kg bravčového boku, 1,5 kg bravčového pleca, 20 g soli, 25 g cesnaku, 10 g mletého čierneho korenia, 10 g drvenej rasce, 1 g majoránky

V mlynčeku na mäso HANDY umeľte najemno bravčový bok a nahrubo bravčové plece. Obe mleté mäsá v mise spoločne premiešajte a pridajte všetko korenie. Na prípravu pikantných paprikových klobás pridajte do zmesi naviac 1 g mletých chilli papričiek a 5 g mletej sladkej papriky. V mlynčeku na mäso HANDY pripravte pomocou plničky domáce bravčové klobásy podľa návodu na použitie plničky klobás. Ideálnym drevom na údenie domácich bravčových klobás je drevo dubové, doba údenia 5-6 hodín pri strednej teplote dymu cca 60 °C.

p Домашняя свиная колбаса

Ингредиенты (для ок. 3 кг колбасы) 1,5 кг свиного бока, 1,5 кг свиного мяса, 20 г соли, 25 г чеснока, 10 г молотого черного перца, 10 г молотого тмина, 1 г майорана

В мясорубке HANDY мелко перемелите свиной бок и крупно свинину. Оба вида мяса перемешайте в миске и добавьте приправы. Для приготовления пикантной колбасы с перцем в смесь добавьте 1 г молотого перца чили и 5 г сладкого перца. В мясорубке HANDY приготовьте с помощью наполнителя домашнюю свиную колбасу в соответствии с инструкцией по использованию наполнителя колбасы. Идеальным деревом для копчения домашней свиной колбасы является дуб, время копчения составляет 5-6 часов при средней температуре копчения 60 °C.